LA RAFFINEE

Levure pour l'élaboration de vins rouges complexes et fruités

CARACTERISTIQUES

LA RAFFINEE est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Sofralab pour sa capacité à élaborer des vins rouges fruités et complexes destinés ou non à l'élevage.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 15 à 28°C
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : élevé
- Production de SO_2 : moyenne

Caractéristiques organoleptiques :
LA RAFFINEE, grâce à son pool enzymatique, développe des arômes fruités et complexes provenant de la production d'esters fermentaires et d'arômes variétaux. D'autre part, elle diminue les notes végétales (type poivron vert) liées à la présence de méthoxypyrazines. **LA RAFFINEE** est donc particulièrement recommandée pour les cépages de type Merlot, Cabernet etc… ou pour les raisins à faible maturité.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins fruités et complexes destinés ou non à l'élevage issus des grands cépages internationaux
- Valorisation particulière des cépages rouges riches en méthoxypyrazines et des raisins récoltés à faible maturité.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**